



# **7 GRZECHÓW GŁÓWNYCH OPERATORÓW ŻYWNOSCI**

## **O SPRAWACH POWAŻNYCH JĘZYKIEM POTOCZNYM**

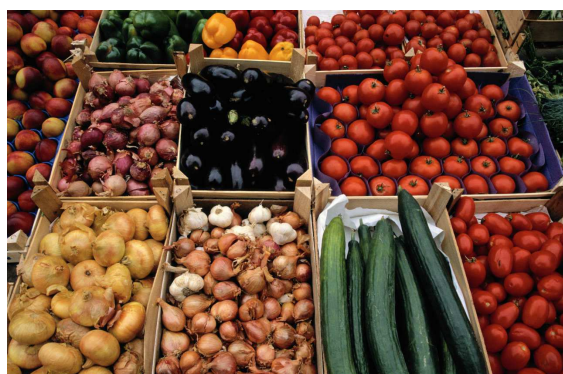
**Wspólna inicjatywa prewencyjna**

**Warszawskiego Rolno-Spożywczego  
Rynku Hurtowego S.A. "Bronisze"**

**Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej  
w Powiecie Warszawskim Zachodnim**

**Bronisze 2015**

## 1. Prowadzenie działalności bez zezwolenia Sanepidu – brak decyzji zatwierdzającej grozi wysoką grzywną.



Złóż wniosek o zatwierdzenie zakładu wraz z wymaganą dokumentacją.

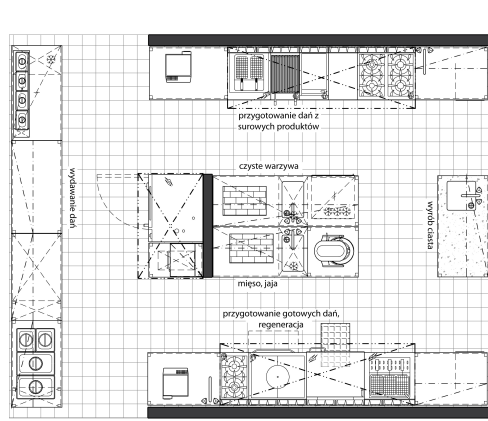


## 2. Samochody do przewozu żywności niezaopiniowane i niedostosowane.





### 3. Działalność niezgodna z zakresem decyzji PPIS.



*Wolno działać tylko w zakresie zatwierdzenia*

### Nie wolno samemu:

- Pakować jajek



**Zakład pakowania jaj  
podlega zgłoszeniu do  
Inspekcji  
Weterynaryjnej**

- Przesypywać nasion oraz bakalii  
z dużych worków do małych



**UWAGA!!!**

**OBRÓT ≠ PRZEPAKOWYWANIE**

#### 4. Pety, popiół i wyziewy tytoniu to złe towarzystwo dla warzyw, owoców i artykułów spożywczych.



*Papierosy utrudniają utrzymanie higieny!!!*



## 5. Brak dokumentacji HACCP



*Rejestry prowadź systematycznie!!!*

*Zapisy nie pokrywające się z rzeczywistością nie są nikomu potrzebne!*



Karta Kontroli temperatur

Urządzenie chłodnicze nr: .....

Miesiąc: .....

Godzina	Temp. °C	Polpa	Godzina	Temp. °C	Polpa	Dz. kontroluje	Mycie i dezynfekcja
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Zatwierdził:



## 6. Identyfikowalność

Na każdym etapie musi być wiadomo kto co kupił, kiedy i od kogo.



*Nie należy podszywać się pod innego producenta lub dostawcę.*



*Nie zmieniaj opakowań, nie przekładaj towaru do opakowania (skrzynki) z inną etykietą – uniemożliwia to identyfikację i śledzenie produktu.*

**7. Myj ręce w ciepłej wodzie, używaj mydła, osuszaj ręce w sposób higieniczny – pamiętaj, że pracujesz z żywnością.**



*Noś czystą odzież ochronną!*



**Pracodawco!!!**

*Zapewnij pracownikom możliwość przestrzegania zasad higieny, zapewnij szafki na odzież, zaplecze socjalne.*

